



LaSelva®

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

Zweierlei Tomaten-Frischkäsecremes

ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 100 g Frischkäse
- 75 g Ziegen-Frischkäse
- 75 g Crème fraîche
- 75 g Naturjoghurt
- 3 EL Halbgetrocknete Tomaten in Öl | Pomodori Semisecci*
- 1 EL Schwarze Oliven | Olive nere denocciolate*
- 1 TL Kapern | Capperi*
- 2 Handvoll gemischte Frühlingskräuter (z. B. Schnittlauch, Bärlauch, Petersilie, Sauerampfer, Kresse, etc.)
- 1 TL Basilikum-Pesto | Verde Pesto*
- 1 EL Tomaten Ketchup | Ketchup di pomodoro*

*aus dem LaSelva-Sortiment

VARIAZIONI DI CREME AL FORMAGGIO

ZUBEREITUNG

- Für die Grundmischung: Frischkäse, Ziegen-Frischkäse, Crème fraîche und Joghurt verrühren. „Pomodori Semisecci“ abtropfen lassen, klein schneiden und in die Creme einrühren.
- Die Creme auf zwei Schälchen verteilen.
- Frühlingskräuter und Oliven klein hacken.
- Frischkäsecreme 1: Oliven, Kapern und Verde Pesto zur Grundmischung geben und unterrühren.
- Frischkäsecreme 2: Tomatenketchup zur Grundmischung hinzufügen und verrühren.
- Die frischen Frühlingskräuter auf beide Schälchen verteilen und untermischen.

Tip: mit frischen Gemüse-Sticks und Grissini / Knusprigen Fladen servieren.

www.laselva.bio

BUON APPETITO!



LaSelva®

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

Grünes Risotto mit Frühlingskräutern

ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

300 g Risotto | Riso Carnaroli*
 2 Gläser Gemüsefond | Brodo vegetale* à 320 ml
 120 ml Weißwein | Bianco Toscano*
 2 Schalotten
 2 EL Olivenöl
 1-2 EL Artischockencreme | Crema Carciofi*
 ca. 100 g gegrillte Artischocken | Carciofi Grigliati*
 250 g frischer junger Spinat
 1 Handvoll junge Brennnessel
 50 g frisch geriebener mittelalter Pecorino
 1 Messerspitze Safran
 Salz & Pfeffer

*aus dem LaSelva-Sortiment

RISOTTO ALLA PRIMAVERA

ZUBEREITUNG

- Schalotten fein würfeln und Olivenöl in einem flachen Topf etwas erhitzen. Die Schalotten bei mittlerer Temperatur leicht anbräunen.
- Reis dazugeben, sanft anschwitzen und dabei umrühren.
- Mit Weißwein ablöschen, die Temperatur etwas erhöhen und rühren bis der Reis den Wein aufgenommen hat.
- 2/3 der heißen Brühe nach und nach angießen und immer wieder rühren.
- Spinat und Kräuter waschen. Nach ca. 12 Minuten Kochzeit zum Risotto geben, vorsichtig unterheben ein letztes Mal Brühe dazugießen.
- Weitere 3-4 Minuten auf sehr kleiner Flamme garen. Das perfekte Risotto ist cremig, der Reis aber noch al dente.
- Gegrillte Artischocken klein schneiden und zusammen mit der Artischockencreme und geriebenem Pecorino unterrühren.

www.laselva.bio

BUON APPETITO!



LaSelva®

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

Blutorangen-Dessert mit „Brutti ma buoni“

ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 100 g Haselnussgebäck | Brutti ma buoni*
- 250 g Quark (z. B. 20% Fettanteil)
- 100 g Mascarpone
- 2EL Blutorangenmarmelade |
Marmellata di arance rosse*
- 2 EL kalter Espresso
- 2 EL geraspelte, dunkle Schokolade
- 1 EL Zesten von einer Bio-Orange

DOLCE DELLE ARANCE ROSSE E BRUTTI MA BUONI

ZUBEREITUNG

- Haselnussgebäck „Brutti ma buoni“ zerbröseln und den Boden von einer großen – oder 4 kleinen Dessertschalen damit bedecken.
- Das Gebäck mit dem Espresso beträufeln.
- Quark, Mascarpone und die Marmelade gut verrühren und in die Schale/n füllen.
- Nach Belieben mit Schokoladenraspeln und/oder Orangenzesten dekorieren und vor dem Servieren für ca. zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

TIPP: Die Nachspeise lässt sich sehr gut vor dem Servieren vorbereiten.

*aus dem LaSelva-Sortiment